







DELLA ECCELLENZA E DIVERSITA DE I VINI,

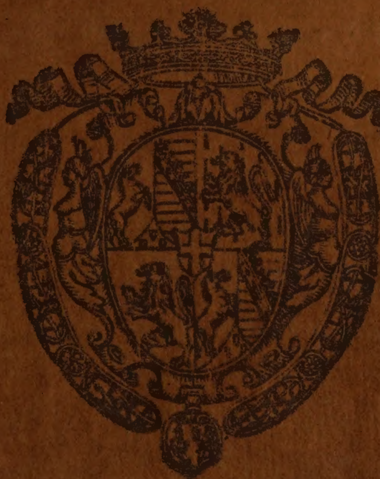
Che nella Montagna di Torino si fanno;

E del modo di farli.

Nuouamente posto in luce, e dedicato

A SVA ALTEZZA SERENISSIMA

Da Gio. Battista Croce suo gioielliere.



IN TORINO, Per Aluigi Pizzamiglio, MDCVI.

Con Priuilegio.

A S. A.

SERENISSIMA.



Rdisco, Sereniſsimo Signore, perche così à V. A. piace, ne oſo altramente ſarei ſtato mai, di offerirle queſta rozza mia fatica: Sapendo beniſſimo che dal baſſo ingegno mio vſcir coſa non puote, che meriti dal ſublime ſuo eſſer gradita, ſe non in quanto, con la fauoreuole preuentione della gratia ſua, eſsa ſi degna renderne l'offerente, e l'offerta meriteuole. Può la nouità in tutto ciò ch'eſce in publico appreſſo ogn'vno aſſai, molto vale anchora la congiuntura del tempo, e via più apò grandi e generoſi Principi auanzar ſole l'affettuoſo mouimento d'vna lodeuole intentione. Si che eſſendo queſto picciolo Trattato di far vini perfetti, nuouo: e venendo nell'isteſſo tempo delle vendemie da me dato in luce à particolar guſto, e compiacimento de' principali miniſtri, e ſeruitori ſuoi, che nell'ameniſsima Montagna della preſente Città vigne, e caſe dilettevoliſsime poſſeggono, & inſieme ad vniuerſale beneficio & vtilità di tutti quanti gl'altri ſuoi ſudditi di quà da' Monti, che pur vorranno imparare il modo di valerſi meglio,

che

che non fanno, de' larghi pretiosi doni, che nelle fruttifere loro colline così abondantemente il Ciel, e la natura producono; io non diffido punto che per tutti, od alcuno di questi rispetti, non habbia da riuscir à V. A. grata l'ubidiente diuotione, con la quale io adesso lo le vengo à dedicare. Gli effetti ch'ogni dì più chiari V. A. fà per ogni parte risplendere dell'affettion, e sollecitudine sua veramẽte paterna in accrescimento di gloria, d'utile, di cõmodità, & ornamento à questi suoi Stati, me ne conferma la credenza: ne permette dubitare che non le sia accetto il buon animo, che lei stessa m'hà dato, di giouare al publico secondo la debole capacità mia, & conforme all'obligatione ch'io tengo alla beneficenza, e reale liberalità sua: di cui riconosco non solamente la vigna, mà tutti quanti i beni ch'in questo Mondo possedo, & la persona istessa. Supplicandola con tutto quell'affetto, e riuerenza, c'humilmente alle ginocchia sue io m'inchino, voler continuarmi il fauore della gratia sua, e conseruare per quello ch'è, e sarà sempre

Di V. A. Serenissima

Humilissimo, & obligatissimo seruitore
Gio. Battista Croce.



DELLA ECCELLENZA, ET DIVERSITA DE' VINI,

Che si fanno nella Montagna di Torino,

E del modo, che tiene à fargli, e ridur in tutta perfettione Gio. Battista Croce, gioielliere di S. A. S.

Nella sua vigna di Candia in Monte Vecchio.

PROEMIO.



ERAVIGLIOSA certo è l'abondante varietà de' frutti, ch'in ogni parte della Terra habitabile la Natura produce per cibo, e sostentamento della vita humana. Mà l'innumerabile diuersità, che di paese in paese, anzi di loco in loco, e quasi di Villa, in Villa si vede nelle viti, e tante sorti d'vue di gusto, di forma, e colore tutte diffe-

renti, eccede di gran lunga ogn'altra merauiglia: poiche non meno alla lingua inesplicabili ne sono i varij nomi, che i diuersi sapori loro. Et in vero, sì come l'infinita benignità, e prouidenza del sõmo Largitore, e fattore dell'istessa natura, non si contentò di hauer dato all'huomo quanto era necessario al vitto suo, cioè grano e frutti da mangiare, & acqua da bere: anzi volse proueder anco alle delitie, e diletto suo, col licore del vino prodotto (come dice la scrittura) per rallegrare il core dell'huomo: così è cosa stupenda, e degna di consideratione per inalzar più la mente nostra à renderne le debite gratie alla Diuina liberalità, che, se infiniti si ritrouano i gusti de gli huomini, più infiniti altresì dire si ponno esser i gusti, & sapori delle vue, e de' vini istessi. Mà perche in tutte le cose eccellenti ci và dell'industria, e sudor humano, non si può perfettamente godere la delicatezza del vino, senza porui la diligenza e fatica, che conuiene à farlo; il che dipendendo dall'arte, e l'arte da diuerse proue & isperienze precedenti, perciò furono tanto pregiati dalli antichi gl'inuentori delle cose all'humana vita gioueuoli,

che Cerere fù da loro, come Dea riuerita, per hauer insegnato il modo di seminar le biade, & Bacco tenuto Dio, per l'artificio, che mostrò à gl'huomini di coltiuar le viti, e far i vini. Ne fù sciocca al tutto, ne mal'accorta inuentione, (politicamente parlando,) per allettare, & accender ogni rileuato ingegno à contribuire in publico, quanto egli di gioueuole all'humana società ritrouato hauesse. Ne v'hà dubbio, che l'huomo più degno imitatore render non si puote della diuinità, che all'altro huomo giouando. Il che hauendo io desiderato di fare in tutto il corso della vita mia, sì nell'arte da me principalmente essercitata, come nelle altre attioni, che dal poco talento, da Dio concessomi, dipendono: & essendomi assai felicemente riuscite diuerse inuentioni di far vini d'ogni sorte nella vigna, ch'io nella Montagna di Torino, hò fatta da parecchi anni in quà, nō senza molta mia spesa e diligenza coltiuare, & fabricare. Non hò voluto diferire di farne parte à tutti coloro, che si dilettano di vini perfetti, nè pur sanno il modo di fargli: meno credono, che si possino fare nel vignale di questa

nostra montagna. Tanto più che molti principali Signori, & amici miei, à quali e deuo compiacere, e desidero sommamente seruire, hauendomi con molta instanza domandato in scritto il modo ch'io tengo à far i vini miei bianchi, chiareti, grisi, dolci, piccanti, & altri d'esquisita bontà & delicatezza: ne potendoglielo negare; lo per schiuare la continua fattica di copiar quanto vna volta scritto ne hauessi, mi sono risoluto risparmiãdo, e la penna, e la pena, & insieme insieme più à questi miei Signori compiacendo, & al publico giouando, di farne stampare alquante copie, doue trouaranno succintamente descritte, & con tutto quel miglior ordine, & parole più chiare, & intelligibili da nostri vignaroli vsitate, ch'al mio debole ingegno è stato possibile, la maniera ch'osseruar si deue, e ch'io son solito d'osseruare nella sopradetta mia Vigna à far vini esquisiti d'ogni sorte. Pregando ogn'vno di accettare in buona parte, e con l'istesso animo, che gli vien dato quanto io le offero, intorno à questo soggetto: poiche facendo isperienza di quello, che hò prouato io, son certo che ne

riceuerà non minor vtile, che piacere. E per dar ordinato principio à questa nostra breue instruttione, cominciaremo dell'vua di che si fà il vino: e quindi andaremo seguitãdo: supplendo con figure à quelle descrittioni, che le parole non potrebbono così chiaramente esprimere, e pienamente dar ad intendere à i Lettori.

Delle sorti d'vue bianche, & nere più eccellenti della Montagna di Torino, de quali si hanno da far i vini nel presente trattato descritti.

Cap. I.

LA commune materia da far i vini si è l'vua: & perche d'ordinario tale riesce il vino, quale è l'vua: e che di poco gioua l'arte, e l'industria à farli buoni, e scielti se buone, e scielte non sono le vue istesse, lasciando in disparte quelle sorti, che per migliori in diuersi luoghi, e prouincie si tengono, e solamente di quelle ragionando, che nella montagna di Torino si ritrouano, e da tutti sono tenute, e conosciute per le miglio-

ri,

ri, in poche parole quì ne porremo il nome, e la descrittione; acciò che ogn'vno fin dal principio resti auisto, che da queste, e non da altre, hà da cauarsi il vino bianco, griso, chiaretto, nero, & di qual si voglia altro colore, e sapore esquisito di cui intendiamo trattare.

Elbalus è vua bianca così detta, come alba luce, perche biancheggiando risplende: fà li grani rotondi, folti e copiosi, hà il guscio, ò sia scorza dura: matura diuiene rostita, & colorita, & si mantiene in sù la pianta assai: è buona da mangiare, & à questo fine si conserua: fà i vini buoni, & stomacali.

Cascarolo, così chiamato, perche quando è maturo, ne cascano da se i grani, è vua similmente bianca di grani piccoli rotondi, folti, e ben coloriti: fà vini dolci, piccanti, e saporiti.

Vccellino, così detto, perche gli vccellini volentieri lo beccano, è vua rara, di grani tondi, chiari, trasparenti: la cui scorza è sotile, onde teme la pioggia, è però tãto più delicata, sì à mangiar, come à far vino bianco, gentile, e saporito. Non è di troppa durata.

Nebbiol bianco hà i grani piccoli, rari, la scor-

ſcorza dura, roſtita dal Sole, e colorita alquã-to, nella ſua maturità: fà buon vino, & ſi con-ſerua molto.

Brazolata è vua rara, bianca, non troppo colorita, e fà vin molle.

Callorio hà li grani lunghi, non troppo coloriti, dolci però; e fà buon vino ſaporito.

Guernazza è vua rara, à grani rotondi, teneri. & fa vin dolce.

Moſcatello noſtrale fà vua da tutti cono-ſciuta, folta, mediocre: più ò meno colorita, ſecondo che riceue più ò meno caldo del Sole, e ſene caua il vino, dal nome ſuo chiamato Moſcatello.

Maluaſia ſimilmente noſtrale fà l'vua lon-ga, e folta, con grani longhi: è buona da mangiare, e da far vino, qual rieſce dolce, & del ſapore dell'vua.

Aoſtenga, così chiamata, perche matura d'Agoſto, è vua tenera, ne molto conuene-uole à far vini per eſſer troppo temporita co-me altreſi

La Luglienga, la quale così detta, per ri-trouarſi matura già nel meſe di Luglio, è mi-gliore da mangiare, che da far vini.

Paſſula

Passula bianca fà i graspi piccioli, e folti, come picolissimi ancora ne sono i grani, di scorza delicata, senza acinelli. è buona da mangiare, e da seccare, fà il vino dolce, e piccante, delicato, e di poca forza: ne però s'vsa molto à farne in questi nostri vignali, se non che à San Mauro: e ciò ancora in pochissima quantità.

Seguono le nere, delle quali dicessi esser la Regina il Nebiol, così forse detto per transpositione di lettere, come Nobile: poiche fà vino generoso, gagliardo, e dolce ancora, come nel suo loco diremo, qual lungamente, e bene si conserua. l'vua è rara, lo graspo, ò come noi diciamo, la rappa verde, & i grani rotondi, non però molto grossi.

Mostoso detto così dalla abbondanza del mosto, ch'egli rende; ha li grani grossi, e rotondi, e la rappa verde; fà vino, conforme al suo nome, dolce, e saporito.

Rossetto, è vua rara, hà grani rotondi, di colore smarrito, qual'hora si vede nelle rose, donde forse prende il nome: è dolce, miglior da mangiar, che da far vini, perche riescono molli, e di poca durata.

Cario, che meglio dir si potria caro per la bontà sua, è vua grande: hà grani grossi ben coloriti, la scorza dura, la rappa rossa, è dolce da mangiare: e fà buoni vini, e delicati.

Grisa maggior, è parimente vua grande di grani grossi bislonghi, di scorza grassa, e fà vini chiari, e delicati.

Neretto è forsi quello, che i Francesi chiamano *Nereau*: fà l'vua folta, non troppo grande, hà li grani tondi, ben tinti, e la rappa rossa: fà buon vino, e dolce.

Mauzanetto è vua folta, di grani rotondi, hà la scorza tenera, e rappa rossa: fà vini verdi, e non dolci.

Auanale così per auentura nomato, perche auanti vale, e poco ò niente appresso, fà vini dolci, saporiti, ma di poca durata, che di rado eccede l'inuerno. L'vua n'è grossa, i grani tondi, e la rappa rossa.

Mauzana è vua nostrale grossa, ben negra, hà grani bislonghi: fà vino nero, buono per la seruitù.

Grisa minor, è vua molle e rara, di grani bislonghi: fà vino molle per i seruitori.

Castagnazza fà l'vua rara, di colore trà il

nero rosseggiante, dolce al gusto: ma fà vin molle per la seruitù.

Nebiol Milanese, ch'io tengo esser quello, che da Milanesi vien chiamato Pignola: è buona vua, folta: ha la scorza resistente alla ingiuria del tempo: non marcisce, e matura bene: fà buoni vini naturali e gustosi.

Come si deuono sciegliere l'vue, & preparare, per cauarne vini scielti d'ogni sorte. Cap. II.



VESTA è regola e massima generale da osseruarsi in ogni tẽpo, in ogni loco, e da qual si voglia persona, che pur desideri far vini buoni, & esquisiti. Tutte le stagioni non riescono felici, ne sempre l'vua viene alla sua perfetta maturità. Non però mai s'incontra tanto disconcertata, che sempre nei buoni siti la buona sorte d'vua non maturi più, ò meno, secondo la dispositione & influenza dell'aria, e del cielo. Onde bisogna à chi si risolue di far vin scielto, sciegliere l'vua, quando egli vedrà, che sia matura, ò veramente, che non si può sperar,

che d'auantaggio maturar possa, per l'anticipatione del freddo, ò sopragiũta delle pioggie. Così dunque auanti ad ogni altra cosa, hauete da far scielta delle più mature, e pretiose vue, che nella vostra vigna si trouarãno: massime di quelle da noi poco auanti nominate, e descritte: pigliando le bianche per i vini bianchi, & le nere per gli negri; cõ questo auertimento però, che sempre se pigli l'vua della vite, quella che più vicina alla sterpe, ò sia piãta si ritroua, pur che guasta non sia, ò offesa dalli animali: nel qual caso si potranno coglier quelle di punta, però ben mature. Si coglieranno in corbelle, ò altri vasi simili, & con diligenza si portarãno doue cõuiene, senza che si ammacchino ne faccino mosto. Il luogo doue hanno da portarsi, si rimette al giudicio d'ogn'vno, secondo la cõmodità, che può hauere nella sua vigna. Mà bisogna, che sia scoperto, sì che'l sereno vi possa dare di notte, e di giorno il Sole. In questo luogo stenderete le vostre vue à terra, e ne farete vna massa, ò, come noi diciamo, vn barone alto vn piede è mezo, più ò meno, e largo à proportione della quantità del vino

che volete fare, tenendolo piano disteso, & tanto alto da vn lato, come dall'altro. Io per per me laudarei, & così l'osseruo, che questo mucchio, ò barone d'vue si facesse vicino à vna stanza, ò verò muraglia, acciò che più commodamente si possa nell'ardor del Sole coprir di frasche, come bisogna: & sopraueuendo vna pioggia all'improuiso, stenderui sopra lenzuoli, ò tele, acciò restino difese l'vue, e dall'eccessiuo caldo, e dalla troppa humidità, che l'vno, e l'altro le guastarebbe. Tanto più, che, subito il Sole tramonto in tempo sereno, bisogna ricordarsi di spruzzar l'vue così imbaronate, e amucchiate con vna piccola ramazzetta di melega bagnata in acqua fresca, lasciandole scoperte all'aria, acciò che possino liberamente riceuer il sereno. E perche questo nostro clima è sottoposto à frequenti pioggie, nel tẽpo delle vendemie, io accõmodo di maniera l'vua, che etiandio riceue l'aria in tempo di pioggia, ne si bagna punto per le tele, ch'io tengo tese molto alto di sopra. Hà da stare l'vua così amucchiata, e inbaronata sopra la terra per lo spacio, almeno di otto giorni, se la stagione sarà asciutta: mà se s'in-

contra

contra humida, basta che vi stia tre, ò quattro dì. Che se il tempo fosse tanto piouoso, come spesso capita, o ch'altra necessità constringesse di espedir presto, in questo caso si potrà metter l'vua scielta nella tina séza schiacciar ne fiacarla, se non il meno, che sia possibile, e così lasciauerla dentro due, ò tre giorni senza pistarla. Ma meglio riuscirà sempre di lasciarla sopra la terra, & con questo presuposito passaremo al modo di far i vini bianchi.

Modo di far vini Moscatelli, Vernaccie, Maluagie, & altri bianchi, che restano dolci. *Cap. III.*

IL Moscatello bianco è priuilegiato sopra gl'altri, ne ha bisogno, che l'vua si metta sopra la terra. Basta che se pigli ben matura, e subito vendemiata, che se porti, e metta dentro la cassa del Torchio. Quì la farete schiacciare, e pistare con i piedi, e riceuerete il vino, che n'vscirà dentro i vasi appropriati: auertendo di mettere le sue sportelle alli buchi di detto torchio,

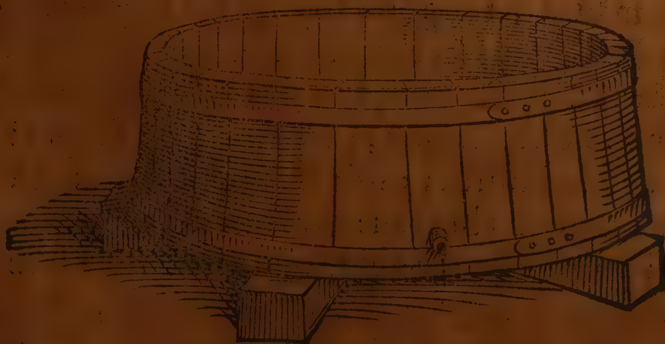
acciò-

acciò che il vino ne eſchi più chiaro, e netto. Il rimanente dell'vua lo torchierete ſubito, e premerete, ſin che ne potrà vſcire goccia: poi preſto preſto l'inuaſarete, laſciandolo bolire dentro il bottale: & à miſura, ch'anderà ſcemando, v'andarete aggiungendo del vino ſimile, acciò reſti pieno ſempre il bottale, & ſi poſſa più facilmente purgare, vſando diligenza in nettarlo, con vna ſpattola di legno. E ſe vorete beuerlo l'iſteſſo anno, dop ò che hauerà bolito, e ſi ſarà ben purgato, il che ſarà vn meſe in circa appreſſo, lo trauaſarete in vn'altro bottale: ma, ſe farette diſſegno di conſeruarlo più longamente, biſognerà tramudarlo vn'altra volta dopò il termine d'vn'altro meſe, che così riuſcirà perfetto, & ſi manterà ſicuro. L'iſteſſa prattica s'oſſerua à far le vernaccie, maluagie noſtrali, & vini bianchi eſquiſiti ancora. Mà à far i vini biãchi, che reſtino dolci, v'è queſta ſola differenza, che, come poco fà dicẽmo, hannoſi da pigliar le vue ſcielte, come ſarebbe Elbalus, Vernazza, Caſcarolo, Vccellino, Nebiol biancho, & altri ſimili, che ſiano ſtate il debito tempo ſopra la terra, & portarle ſotto al

tor-

torchio di longo, & così accommodateui cõforme all'vſanza eſprimerne à tutta forza il vino, poi inuaſarlo, e laſciar ben purgare dẽtro il bottale, aggiongendouene del ſimile ſecondo ch'anderà calando, ſin'a tanto ch'habia finito di bolire, e ben purgarſi.

Altra maniera di far vini bianchi, e dolci, che tali ſi conſeruaranno tutto l'anno, ſtomacali & buoni, è ſtata da me ritrouata, e me ne ſeruo ancora a far vini dolci neri, come dirò nel ſuo luogo. Pigliarete la voſtra vua bianca ſcielta, e tenuta in quel modo, e quello ſpatio di tempo, che detto ſi è, ſopra la terra, & la portarete dentro vna tina fatta in queſto modo;



cioè

cioè larga piedi cinque in circa di Diametro, bassa di doghe, e non più alta d'vn piede, onze otto Liprandi, come vi rappresenta la figura. Voi ne porrete dentro quella quantità, che vi piacerà: auuertirete però, che non bisogna colmarla altramẽte, ne impire à fatto: mà più presto, che resti scema alquanto, come saria di tre, o quattro dita. In questa maniera la farete subito pistare, e folar ben bene con i piedi; poi spianando la rappa sopra, la lasciarete bollire quattro, ò cinque dì, & all'hora ne cauarete il vino, & l'inuaserete dentro vn, o più bottali apparecchiati à questo fine spessi di doghe, & ben cerchiati di ferro & vi porrete il coccone, ò tiracciolo, ò come diciam noi, tappone sopra, senza calcarlo dentro à fatto, ò veramente vi metterete vna scudella di terra boccone, acciò resti al vino vn poco d'esalatione, ne però se ne suaporino affatto i spiriti; onde sarà bene di non impire del tutto i bottali: anzi osseruar, che sempre in ogn'vno manchino, in circa noue boccali di vino. Et perche presto si scalda, e vien à bollire, tosto, che lo vedrete in furia, lo tramutarete in vn'altro simile bottale, se pur

volete,

volete, che rimanghi più dolce. Benche per me io non lo tramuto taluolta, ne però lascia di restare dolce, saporito, e recente tutto l'anno. Et altra ricetta non credo, che ritrouar si possa di questa migliore.

Del Vino Griso, e modo di farlo. Cap. IIII.

PRESVPPOSTO sempre, c'hauerete colte le migliori vue, & più mature della vigna vostra, per far i vostri migliori vini, e che hauerete osseruato la regola generale di tenerle sopra la terra, facile sarà ad ogn'vno di far il vino chiamato Griso, vago di colore, e delicatissimo al gusto. Auuenga, che nõ hanno le vue da esser poste in tina, ma dal mucchio, ò sia barone, doue saran state tenute all'aria, di longo vanno portate, & poste sotto il torchio per cauarne il vino. Il che si farà con premerle bene à poco à poco; tenendo sotto à i buchi del torchio de' cestini ò canestrini, acciò riesca e caschi il licore dentro i cebri, cioè vasi accommodati à riceuerlo più netto e purgato. Il vino, che vscirà da

questa prima torchiata subito l'inuasarete: poi premendo l'asse del torchio quanto più si potrà riseruarete in separato bottale il vino, che n'vscirà, e ve ne seruirete ad incapellar qualche vin vecchio, il quale in questo modo si renderà dolce. E se vorrete, che il vostro vino griso della prima torchiata resti dolce tutto l'anno, non permetterete, che altrimenti bolla dentro al bottale: ma subito, che v'accorgerete che vorrà bollire, lo leuarete da quello, e lo riporrete in vn'altro bottale: & come andarà riscaldandosi in questo, tramutatelo di nuouo, e così continuate di far, sin che habbia cessato di bollire, che sarete certo d'hauerlo dolce tutto l'anno. Altro modo, non meno sicuro, e più facile hò prouato, il quale si potrà pratticar da ogn'vno sẽza molta spesa, ne fatica. Pigliate vn piccol bottalino, ò sia vn barrale ben cerchiato: empietelo del sudetto vin griso: turatelo poi ben bene, e mettetelo dentro vna tina piena d'acqua: lasciateloui stare dodeci ò vinti giorni, e sino à tanto, che sia raffreddato: cauatelo, ne dubitate punto, che non si mantenghi dolce tutto l'anno. L'istesso potete fare de i vini

bianchi,

bianchi, chiareti, neri dolci, che vi riuſcirà la ricetta.

Sopra tutto per ben conſeruar i vini griſi, biſogna auertire, e ricordarſi, che hanno da mutarſi fra il San Martino, & il Natale in altri bottali, ò ne gl'iſteſſi ben netti, & ciò di tal maniera, che reſtino purgati d'ogni feccia. Si terrano i bottali ben turati, & il più, che ſi potrà pieni: à qual effetto conſeruarete dello iſteſſo vino in qualche picciol vaſo, per riempirli di quando in quando, & ſino à tanto, che li ſerrarete affatto con il turacciolo, ò ſia coccone. Il che ſe voleſti fare ſubito, che inuaſati ſono i voſtri vini, pur che i bottali ſian ben cerchiati di ferro, & aſſicurar vi poſſiate, che non crepino, riuſciranno di maggior forza, & bontà, per reſtarui l'vna e l'altra rinchiuſe, ſenza, che ne li ſpiriti, ne la virtù ignea del vino poſſa eſſalare.



Modo di far la Sostratta, il vin Chiaretto dolce, il vin chiaretto colorito non dolce, & il chiaretto coperto dolce, & altro non dolce perfettissime. *Cap. V.*



L vin Griso succede la Sostratta molto somigliante di gusto, e di colore: & à questa il vino Chiaretto. La Sostratta, altro non è, che il vino vergine, che i Francesi chiamano *Mere-goutte*: e si caua dalla tina, innanzi, che l'vua si pisti: ben vi si lascia due, ò tre giorni, più ò meno, secondo la tempera della stagione: ma subito cauata bisogna inuasarla: e così lasciarla stare il primo anno, acciò beuuta prima non resti cruda, & offenda lo stomaco. Chi però la vorrà conseruare per il secondo e seguenti anni, hauerà da tramutarla, & incapellare dell'istessa sorte di vino, come si dirà: & in questa maniera riuscirà e più grata, e più sana. Mà quanto al Chiaretto, se ne fanno di diuerse sorti di colori e gusti: alcuni più scarichi, altri meno, alcuni dolci, altri nò. Tutti però

si fanno

si fanno delle istesse vue negre sopra nominate scielte, e tenute in terra, come si è detto. E vero, che la maniera di farli è differente, si come riescono differenti essi loro ancora. Cominciando dal vin dolce chiaretto e coperto, per farli l'vno e l'altro, prenderete del Nebiolo, del Mostoso, e Neretto, quella quantità corrispondente à quella del vino, che ne volete cauare: auertirete, che di queste tre sorti d'vue, la maggior parte sia di nebiolo, tutte ben mature; e doue ne fossero alcune mal mature in punta, la tagliarete con forfici, si che ne resti solamente la parte superiore più matura. Hauendola poi lasciata sopra la terra, conforme alla sopradata regola generale, la porrete dentro vna tina di qualunche altezza, e larghezza ch'ella si sia, che ciò poco importa: solamente vsare diligenza à farla pistare e calcare con li piedi. Et, se vorrete far vin chiaretto, subito pistata ben bene, cauarete il vino della tina. Se lo vorrete più colorito e coperto, voi lo lasciarete dopò pistata l'vua, scaldarsi vn poco dentro d'essa, stando con l'occhio aperto per, vedere quando dalla forza e calor del vino mossa, s'inalzarà la rap-

pa

pa, & all'instante, che la scorgerete inalzata, lo cauarete & inuasarete; ricordandoui di non turar il bottale, ma di metter solamente in vece del coccone sopra il buco vna scudella di terra, la quale vi lasciarete senza farli altro, se non che di nettar di tanto in tanto le sporcitie, che il vino gettarà in grandissima quantità, con qualche scheggia di legno, ò spatola, e non con le dita: si per maggior politezza, come anco per non impedir il natural mouimento del vino, il quale per esperienza si è conosciuto ritardarsi, & alterare, quando vi vien posta la mano ò le dita dentro, e corre pericolo di riuersare e guastarsi. E questo vi serua d'auuiso per ogni sorte di vino. Bollito, e purgato che hauerà questo, vn mese in circa dopò inuasato, lo mutarete, e gli leuarete la feccia, e lo tornarete nel medesimo bottale. Passato poi vn'altro mese, tornarete à mutarlo vn'altra volta, ò in quell'istesso doue sarà stato prima posto, ò in altro bottale, che poco importa. Basta auertire, che mutandolo questa seconda, c'hà da esser l'vltima volta senza più, bisogna lauar ben bene con vino il vasello doue si metterà, si

che resti quanto più sia possibile netto, e di buon odore. In questa maniera si conseruarà benissimo, e lo potrete godere l'anno istesso. Che, se lo vorrete più lungamente conseruare, bisogna, che vi ricordiate di assaggiarlo circa il tempo delle vendemie, e, se ancora lo trouarete dolce, bastarà d'incapellarlo di vin nuouo della istessa sorte, mettendoui solo vna brenta di vino per ogni carrata. Mà doue egli hauesse perso il dolce, sopra ogni carrata hauete da leuar due brente di vino, & à porui due altre brente di vin nouello, cioè di mosto cauato dalla tina subito, che haurà inalzato la rappa. A questo modo andarete seguitando ogn'anno senza più tramutarlo. Vna cosa sola hauerete da osseruare, e questa si è, che nell'incapellar vostri vini tanto chiaretti dolci, che dolci coperti, & bianchi dolci ancora, vsiate l'imbottatore storto di cui vi rappresentiamo la forma, e figura nel fine del seguente capo, acciò, che si riempia vostro bottale pian piano per la parte dinanti, non per il buco di sopra; perche così verrebbe à rintorbidarsi tutto, & à correr fortuna di guastarsi. Incapellato, che l'hauerete con questa

inuen-

inuentione, lo turarete, e chiuderete ben bene d'ogni parte, e così lo conseruarete ad vso e buon piacer vostro, che riuscirà vino da Prencipe, sano allo stomaco, & alla lingua diletteuole.

Ho prouato vn'altra maniera di far vini dolci quale, al parer mio, merita d'esser quì aggiunta, & alle sopra descritte annouerata. Pigliarete delle vue scielte, e tenute in terra al solito quella quantità, che vi piacerà; poi le portarete il più intiere e sane, che potrete in vna tina larga assai, mà non troppo alta, cioè di due piedi e mezzo solamente. Dentro voi ne farete vn solo, ò sia letto, alto vn piede, bene, & vgualmente disteso: e così, che accommodate l'hauerete, spanderete di sopra due secchie di acqua fresca, e la vi lascierete stare vn poco di tempo, & sin'à tanto, che l'vua ne habbia imbibito qualche parte: poi cauarete dalla vostra tina quell'acqua, che restarà alquanto auinata, e la riporrete in vn cebro, ò sia vaso di capacità conueneuole. Questo fatto, tornarete à porr' e formar vn' altro letto ò sia solo d'vue dentro la tina nell' istesso modo, che si è detto, e vi gettarete e

span-

ſpanderete sù poco à poco altra tanta acqua freſca come prima, e, laſciata che l'haurete vn pezzo, la cauarete ſimilmente, & metterete dentro il cebro: reiterando di far l'isteſſo tre, ò quattro volte, ſino à tanto, che la tina ſarà poco meno che piena: Imperò che non biſogna impirla à fatto, anzi leuar tutta l'acqua, ſi che non ne reſti, ch'il manco, che ſi potrà dentro. Farete poi piſtar ben bene detta vua, e laſciarete bollire tre ò quattro giorni: paſſati i quali ſi potrà cauare il vino della tina, e mettere dentro i bottali apparecchiati, che lo trouarete dolce e buono, ſano, e dilettevole, e ſi potrà bere tutto l'anno: benche non ſarà così viuo, ne riſſentito, come l'altro chiaretto poco auanti deſcritto, per cagione dell'acqua con che ſi ſono bagnate, e come mortificate le vue. Ne credete, che queſt'acqua ſe ne vada perſa, perche reſtando auinata da vue perfette, ſarà anco perfetta da farne vini ſchiappati, e foſchi: ſi che ne reſtarete più preſto con guadagno, che con danno.

Quanto à gl'altri vini chiaretti più, ò meno coloriti non dolci, che ſi fanno in noſtra montagna eſſi tutti d'ordinario ſono crudi: e

D queſto

queſto auiene per non ſaperſi la maniera di farli, come ſi conuiene. Io la deſcriuerò in tanto manco parole, che queſte due ſorti di vino chiaretto chiaro, e chiaretto coperto ſi poſſono cauar d'vna tina ſola. Il tutto conſiſte di hauerla tale, che ſia alta cinque piedi, larga quattro e mezo, più ò meno, di diametro, poco importa, pur che ſappiano, che in ogni modo biſogna, che la tina ſia alta, perche la baſſa laſciarebbe troppo eſalar il fumo, e la forza del vino. Ne mai poſſono i vini, che ſi fanno dentro tine baſſe riuſcir di quella bontà, che quelli, che ſi cauano dalle alte. Così dunque apparecchiata la tina, e l'vua nera colta, ſcielta, e maturata ſopra la terra, come ſi è detto, la metterete dentro, & iui la laſciarete due, ò tre giorni, più ò meno, ſecondo la ſtagione: ſe ſarà calda, meno: ſe ſarà fredda, più: la piſtarete poi, e così piſtata la laſciarete nella tina ſino à tanto, che la rappa s'inalzarà, ſolleuata dal calor e forza del vino, & all'hora ſenza differir vn ſol mo mento, ne cauarete la quantità di vino proportionata à quella di voſtra vua, come verbigratia, s'ella tiene, ò rende quattro carrate,

leuatene

leuatene ſubito, & in quel punto, due carrate, & laſciate il rimanente dentro ancora due giorni: quel primo cauato ſarà vin chiaretto, e l'altro, che ſi cauarà poi, ſarà chiaretto coperto. Inuaſarete tutti dua in buoni bottali, e trouarete ambidue nel ſuo tempo perfettiſſimi.

Nuoua, & eccellente maniera di far il vino nero dolce, qual ſi conſerua due, e tre anni tale, e ſino del primo anno ſarà buono da bere, guſtoſo, e ſano. Cap. VI.



A far queſto vino vanno conſeruate tutte le particolarità ſopra deſcritte: Egli è vero che vi ſi richiede vn poco più ſtudio, e diligenza: però ne metterò quì al longo la recetta. Pigliate del Nebiol ſolo ſenza meſcolanza d'altra ſorte d'vua: e pigliatelo, che ſia ſtato in brocca il più tardi, che ſia poſſibile, acciò che il freſco dell'Autunno, e la brina matutinale lo confetti, e riduchi alla compita ſua maturità. Ponetelo poi ſopra la terra, e fatene vn montone vgual

mente alto d'ogni banda d'vn piede d'altezza al più. E perche questa sorte d'vua facilmente si conuertisse in mosto, auertirete à due cose: l'vna si è di coglier l'vua in cauagne, ò corbelle il più intieri, che far si potrà: l'altra è di metter attorno del mucchio ò montone, che si farà dell'vua così colta, di assi ò lunghe tauole di legno, ritenute con piccioli pali ficati in terra, acciò detta vua non s'allarghi, e diffunda, ne co'l mouere, e scorrere s'ămachi, e sparga il mosto indarno. Si copriranno dall'ardor del sole, e dalla humidità della pioggia, affin che restino dall'vno, e dall'altro difese. A qual effetto si accommodaranno pertiche, ò remi di legno intorno, di maniera, che si possa di sopra stendere vna tela, ò linzuolo di giorno contra il sole, e leuarsi la sera quando tramonta, acciò le vue riceuino il fresco e ruggiada della notte. Si lasciaranno così sopra la terra sei, ò otto giorni, se la stagione sarà calda, e secca: se sarà humida, e fredda, bastarà, che vi restino quattro, ò cinque dì: passati i quali le farete portar di lungo dentro vna tina fabricata à posta, per far questa sorte di vino di quell'istessa forma, altezza,

e lar-

e larghezza, che habbiamo poco auanti descritta, ragionando de' vini bianchi dolci, e del modo di farli. Posta l'vua dentro la tina, non differirete punto, ma la farete incontinente pistar ben bene: poi la lasciarete bollire quattro ò cinque giorni di lungo: passati i quali ne cauarete il vino e l'inuaserete in vn bottale, si che resti pieno, coprendone il coccone con vna scudella, come si è detto. Restato ch'egli sarà così imbotalato trè settimane ò vn mese, vi ricordarete di tramutarlo, & vn'altro mese dopò di tornar parimente à mutarlo: vsando diligenza in tutte queste due volte che lo tramutarete, à leuarne ben bene la feccia, si che resti il vassello ben netto: continuando di riempirlo sempre del medesmo vin dolce, che così lo conseruarete, e beuerete tutto l'anno perfettissimo. E quando faceste pensiero di serbarlo più lungamente (il che non si può far con sicurezza senza incapellarlo) auertirete di assaggiar il vostro vino nel tempo delle vendemie per veder come si sarà mantenuto. Se lo trouarete ancora ben dolce, bastarà, che ne cauiate vna brenta per ogni carrata: mà se hauerà scema-

ro assai dalla prima sua dolcezza, ne cauarete due brente, & altre tante ne rimetterete dentro al bottale di dolce nuouo dell'istessa qualità e sorte; e questo chiamiamo noi incapellare. Il che se bene per tutto il Piemonte si prattica, chi d'vna, chi d'altra maniera: io però sin quì non ne ho trouato, che vna sola sicura, e conueneuole à i vini delicati e dolci: e questa si è l'istessa, che nel precedente capo habbiamo accennata, che si prattica con l'imbottatore, del quale mettiamo quì la forma e la figura, acciò ch'ogn'vno ne resti più capace, e possa valersene à piacer suo.

Questo imbottatore viē fatto di tola, largo, e lungo à proportione della grandezza de i bottalli,



c'han-

c'hanno da incapellarſi. La conca, ò ſia capacità ſuperiore, inſieme con parte della canna, non è diſſimile punto alli imbottatori ordinarij. La differenza conſiſte nella parte inferiore, doue la canna ſi riuolta in angolo di ſquadra per far ingettione del vino, che vi s'infunde in linea refleſſa, non dritta. Così per adoprarlo, biſogna forare il fũdo del bottale in tal parte, e à tal miſura, che ſopra il forame reſtino due onze d'altezza di vino al manco. E perche la foratura non ſi può far così giuſta, che la punta riuolta dell'imbottatore vi ſi poſſa cacciar dentro ſenza pericolo, che ſe ne vada del vino, biſogna con ſtoppe accommodarla di maniera, che riempia affatto il buco: poi pian piano, e con patienza infunderete voſtro moſto dentro l'imbottatore, la cui conca reſterà ſempre più alta, che il voſtro bottale, e cacciarà come inſenſibilmente dentro il vecchio, il vin nuouo, ſenza alterarlo punto, ne impedir, che beuer nõ ſi poſſa ſin'all'hora, reſtando molto migliore, più chiaro, e ſaporito. Leuandoſi l'imbottatore ſi tiene pronto, e apparecchiato vn punghetto di legno con ſue ſtoppe, ò vn pez-

zo

zo di souero, ò sia natta, con che subito si tura il buco: osseruandosi ogn'anno di far l'istesso à chi vuol conseruar suo vino molti anni dolce, & eccellente.

Et acciò che co'l dissegno dell'imbottatore, li curiosi habbino quello della cannella, ò sia punga, che deue seruir, & adoprarsi per cauar il vino ordinariamente dalla botte, n'habbiam fatto ritrar la figura, tale, che scorgere la potete, à cãto del bottale quì di sopra schizzato: doue si vede, che il vino nõ si può sfogar tutto à vn tratto, ne sgorgar fuori: ma, che casca sotto essa cannella dentro il boccale, o qual si voglia altro vaso, senza perdita d'vna sola goccia, & senza, che la forza sua così liberamente, & abbondantemente suapori.

Modo d'incapellar ogni sorte di vino bianco, chiaretto, griso, e nero, senza il sopra descritto imbottatore. Cap. VII.



E Buona, & vtile vsanza quella d'incapellare i vini, poi che i vecchi gagliardi ne riescono più grati, e gli austeri più amabili; & in effetto senza questa

ſta prattica i vini noſtrali non poſſono paſſar vn'anno, non che molti, ſenza pigliar odore, ò ſapore di vecchio. Adunque eſſendo di neceſſità, per mantenerli buoni d'incapellar i vini chiaretti, griſi, neri, & etiandio bianchi, biſognarà, per farlo come ſi conuiene, primieramente cauar li vini vecchi d'ogni ſorte che volete incapellare fuora della botte oue ſaranno inuaſati, e poi nettarla ben bene, con cauarne intieramente la feccia, & lauarla ſin'à tanto, che reſti ben netta: oſſeruando, che l'vltima lauatura ſi faccia con buon vino, gettandolo inſieme con le precedenti lauature dentro la tina, doue ſi farà il vino per la ſeruitù. Queſto fatto, riporrete voſtro vin chiaretto, griſo, ò altro nell'iſteſſo bottale, donde lo cauaſte, ſenza impirlo: ma laſciandoui ſempre, & ogni anno, tanto di vuoto, che ſi richiede per incapellarlo. come, per eſſempio, ſe il voſtro bottale tiene dieci brente, hauerete il primo anno da metterui la quarta parte; cioè due brente e meza di moſto, il ſecondo ſopra l'iſteſſa quantità di vecchio, metterete tre brente di moſto: & così, ſecondo ch'anderà inuecchiando, ve n'anda-

darete aggiungendo qualche poco di più: mà nonſi deue arriuar giamai ſino alla mettà: eccetto, c'haueſte qualche vino tanto eſquiſito, ch'al tempo delle vendemie ſi trouaſſe, per troppa bontà ſua, calato di due terzi in circa; perche in tal caſo, affine di conſeruare il rimanente ſi può incapellare de due terzi: egli è vero, che per giuocare più alla ſicura, io conſigliarei ad ogn'vno di tramutare quel vin vecchio in vn più picciolo bottale, per poter incapellarlo con la debita preſcritta proportione. Auuertendo ſempre, che ogni vino vuol eſſer incapellato di ſimil vino, come il chiaretto, del chiaretto: il bianco, del bianco, il griſo, del griſo, & così de gl'altri, acciò che reſtino ſempre dell'iſteſſo colore, & ſapore.



Del

Del vino maturo non dolce, e Stomacale, e della maniera di farlo. Cap. VIII.



COME ogni stagione hà suoi cibi, così anco sono i vini d'vna ò d'altra sorte, più ò meno ricercati secondo i tempi. E quelli, che gustano l'Inuerno, non piacciono nella Primauera, ne quelli della Primauera la State: onde è necessario di hauerne per ogni stagione. E perche ne i giorni canicolari, che scema il calòr naturale, diminuisce l'appetito, & si mangia quantità di frutti, massime meloni, dopo i quali ogn'vno ricerca, si per gusto, che per sanità, di beuer de' migliori, e più potenti, che si possino ritrouare; Sarebbe inescusabile dimenticanza la mia di tralasciar il modo di far il vino, che si chiama di Melon. Per farlo dunque, pigliarete delle vue nere sopra descritte, quelle, che chiamiamo Nebiolo, Mostoso, Cario, e Grisa, tutte ben mature, e scielte con tanta diligenza, che non ve ne sia d'altra sorte nostrale, ne alcune verdi, ne marcie, anzi tutte

ſiano colte da perſone prattiche, & intelligenti nella vigna; e le farete portar di lungo mentre ſi vindemiano in vna tina apparecchiata, alta cinque piedi Liprandi, e larga à propor-



tione, come vi moſtra la quì poſta figura.

Poi

Poi quando ſarà ben piena, e colma, la laſciarete riposar così due, ò tre giorni: paſſati i quali le farete piſtare: e mentre ſi piſtaranno, ne cauarete voſtro moſto per la punga, acciò che le vue ſi poſſino tuttauia piſtare meglio. Dopo queſto rimetterete il moſto cauato dentro l'iſteſſa tina, e così lo laſciarete bollire per lo ſpatio di ſei, ò ſette giorni al più. Paſſato queſto termine cauarete il voſtro vino, e l'inuaſarete, che riuſcirà ſenza dubbio di bel colore, potente, e ſtomacale: mà ſua bontà non ſi puo ſentire, ne guſtare ſe non dal primo di Maggio in sù ſin'all'Autunno, e le vindemie iſteſſe: nel qual tempo ſi potrà etiamdio incapellare del medeſimo, cioè mettendo ſopra otto brente di vecchio, due di moſto, che à pena habbia leuata la rappa: oſſeruando nel rimanente quel che ſi è nel precedente capo notato, cioè di tramutarlo auanti che incapellarlo, e nettar ben bene il bottale doue hà da riporſi.



De'

De' Vini craticulati, e criuellati, e passati per il sacco, e della maniera di far ciascheduno di essi.

Cap. IX.

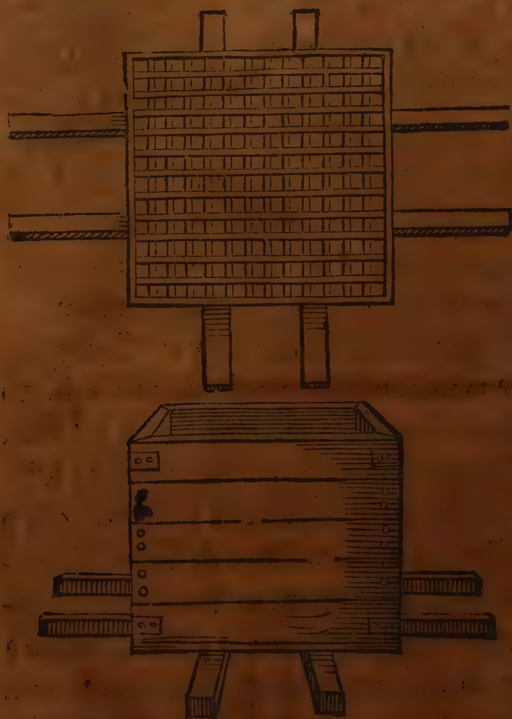
I VINI, che si chiamano Graticulati, e Criuellati, benche diuersi di nome, sono gli medesimi in effetto, e si fanno quasi dell'istessa maniera: ne altra differenza vi è, che dal più, ò manco capace & commodo instrumento, che s'adopra à farli. Quelli con la graticula pronta e facilmente si fanno, & questi con il criuello più faticosa e stentatamente: si come da quello che n'andaremo dicendo, ad ogn'vno restarà manifesto. E perche à far vino graticulato conuien prouedersi auanti ogn'altra cosa d'vna Graticula, bisogna saperne, e la forma e l'vso. E questa altro non è, ch'vna gran cassa di legno quadra, la quale hà da farsi forte per l'effetto à che deue seruire. Si terrà larga per ogni lato piedi due, onze tre Liprandi, & alta piedi vno, onze dieci simili. Il suo

fon-

fondo si farà di listelli d'assi frà di loro incrocicchiati tutti forati à spessi piccoli pertuggi, non più grandi, che da poterui metter il dito, in guisa di graticola, d'onde prende il nome. E perche non solamente hà da sostentare il carico dell'vua, che vi si metterà: mà etiandio d'vna, ò più persone, che vi entraranno per calcarla, si terrà forte, vnito, e piano, acciò che più ageuolmente vi si possa schizzare l'vua, e cacciarne il mosto fuora. Così ordinata, hà d'accommodarsi sopra quattro trauicelli assai forti, larghi trè ò quattro onze ciascuno, e grossi in circa vn'onza, più ò meno, secondo la grãdezza, e grauezza di vostra graticola: Questi trauicelli s'incastraranno l'vno dentro l'altro nelli angoli della cassa con tal artificio, che l'estremità loro passino fuora circa vn piede di lungo, si che faccino otto punte, le quali tutte incastrandosi nel bisogno sopra la tina, sostentaranno detta cassa, ò sia graticola senza pericolo, che si moua punto: tanto più, che per maggior sicurezza potrannosi forare dette punte & estremità de' trauicelli, e dentro il buco mettersi chiodi ò cauiglie per maggiormente fermarla: Il che

tut-

tutto vi vien all'occhio distintamente nelle due presenti figure representato: nella prima si vede la forma della graticula: e nell'altra il dissegno della cassa intiera posta sopra i suoi quattro trauicelli.



In questa maniera diuisata, & apparecchiata, e nel tẽpo delle vendemie accõmodata sopra la tina, farete scielta delle migliori vue, e più mature della vostra vigna, che siano state sopra la terra, che così migliore ne riuscirà il vino: se non, potrete liberamente (che poco importa) à misura, che le andarete co-

gliendo

gliendo, e farle portare dentro essa graticola: auuertendo di non impirla: anzi, che la quarta parte della capacità sua resti sempre vuota, e senza induggio vi farete entrar vno, ò due huomini, ch'andaranno pestando tutta quell'vua: mà leggiermente, e non à tutta forza: perche basta, che dentro la tina il primo vino caschi; douendosi poi leuar quell'vua, cioè rappa mal pestata, e porsi sotto il torchio per cauarne quanto vi sarà rimaso di vino, il quale poco cederà al primo in bontà: anzi riuscirà dolce, e buono per incapellare i vini vecchi: se non vorrete più presto gittarlo sopra altra vendemia, & in altra tina: Ilche potrete far, che così anco miglior, e più gagliardo si renderà. Leuata la prima rappa dalla vostra graticola, tornarete à riempirla d'altre vue scielte, le pistarete, ne cauarete il vino, nè leuarete la rappa come già hauerete fatto, & andarete reiterando l'istesso sin che la tina resti piena, ò che vene sia quella quantità dentro che desiderate. All'hora lo lasciarete riposare, e bollire per lo spacio di dieci, ò dodeci giorni, e più anco se vorrete: perche non vi è pericolo che diuenti più coperto di colore, ò di sapore

più aspero: auuenga, che non vi è rappa alcuna, che guastar lo possa, e che li acinelli, e grani d'vue schizzate, che sono nel pistarle passati per i buchi della graticola, tutti vanno à galla vn mezo piede alto sopra il vino: il che li serue come di coperta, ch'impedisce, che non suapori troppo, ne altrimente riceua offesa dall'aria: anzi si và tuttauia più nella tina purgando, e maturando: si che resta bello chiaretto. Inuasato che l'haurete, ne potrete beuere sin'il primo anno, con gusto, e senza che per la crudità sua offenda punto lo stomaco: più presto n'aiutarà la digestione. Se vorrete conseruarlo più d'vn'anno, osseruarete quanto s'è detto di sopra, trauasandolo prima che incapellarlo, che così non prenderà odore del vecchio, e si manterrà ad ogni piacer vostro bonissimo.

Quanto alli vini criuellati, il nome dimostra che bisogna adoprar vn criuello a farli: ma conuien saperne la forma per seruirsene. Farete dunque fare vn gran criuello, largo piedi due di diametro, di legno tutto attorno, come gli altri criuelli, vn poco più alto di sponda, & in ciò solo differente, che il fondo vien fatto di fili di ferro trauersati in guisa di cribro,

e co-

e così serrati, che per i buchi, che vi restano, possa liberamente passare il mosto, e'l succo dell'vua: ma non già la vinaccia, ne anco vn grano intiero. S'appicca poi questo criuello al solaro sopra vna tina grande conforme alla quantità del vino, che far si vuole, e dentro si mette l'vua scielta all'hora vindemiata, ò veramente tenuta sopra la terra, e con la mano vn'huomo potente, e gagliardo la và schiacciando, & cacciando fuora del criuello dentro la tina. E come ne ha fatto passare il meglio, butta via in altra tina la rappa. poi piglia dell'altra vua, ne riempie il suo Criuello, e così và facendo, leuando sempre la rappa, e tornando à metter altr'vua, sin'à tanto, che vede dentro la tiua quella quantità di vino, che desidera di fare. Non si lascia soggiornar dentro, anzi subito si caua, e mette nelli apparecchiati bottali: perche non hauendo coperta de rappa, ne d'acinelli potrebbesi facilmente guastare.

Intorno poi al vino, che si fà con sachetti, ci và manco fatica, che nelli dua precedenti. Pigliate tela grossa di canape, e fattene sachetti pontuti à forma di scartozzo, larghi

ſopra vna brazza, & altrotanto longhi; appiccateli con funi ſotrili al ſolaro della ſtanza, ſi che venghino à pendere dritto ſopra la tina. Mettete dentro queſti ſachetti quella quantità d'vua ben matura, vn poco ammacata e fiaccata, che capir potranno: laſciatelaui così ſtare, che ſubito da ſe ſteſſa farà moſto, e l'andarà piouendo dentro la tina. E come vederete, che poco ò niente più gocciolano i ſachetti, leuate via quella rappa: riponeteui dentro altra vua freſca, & alquanto ſchiacciata come prima, e così continuate di fare ſin che vediate la voſtra tina piena, ò che vi ſia tanto vino, che pretendete fare. Cauatelo immantinente, inuaſatelo, e laſciatelo purgar ben bene nel botale, tramutatelo à ſuoi tempi: beuetene, che bon prò vi faccia, e ſe non lo vorrete bere quell'anno; ricordateui almeno d'incapellarlo alla ſua ſtagione, che riuſcirà vin dolce chiaretto, di bel colore, e buono allo ſtomaco.



Del

Del vino di paglia, e del modo di farlo. Del vino chiamato Tortu, & altra nuoua maniera dall'Autore pratticata per far vino maturo, & eccellente. Cap. X.

DALLA paglia si caua il grano, no'l vino, e chi questo di quella cauar potesse, sarebbe più che la Natura. Da l'vua dunque si caua: mà l'arte con la paglia lo puote ben render migliore, nella maniera, che quì v'insegnarò.

Nel tempo delle vendemie coglierete nella vostra vigna quella quantità d'vue, che giudicarete necessaria à far tanto vino, ch'all' intento uostro basti. Non pigliate d'ogni sorte d'vua indifferentemente, mà delle dolci sole, quali sono il Nebiolo, Mostoso, e Grisa, & esse ancora scieglierete ben mature, le più sane, & intieri, che sia possibile, le riporrete poi acconciamẽte d'una in una sopra della paglia fresca stesa in terra, ò sopra delle tauole in stanze, ò luoghi coperti à posta, per questo effetto riserbati. Così le lasciarete, per lo spa-

tio

tio di due, ò tre settimane impassire: poi le metterete in vna tina di proportionata grandezza à la quantità loro: le farete pistar ben bene, e tosto che vederete gonfiarsi, & inalzar la rappa, nè cauarete il vino, & lo metterete dentro vostro bottale à bolire. Riuscirà estremamente dolce, e tale si mãterrà di lungo tutto l'anno, gustosissimo à beuer l'inuernata, mà non hauerà altrimente del picante. Io per me in luogo di pistarlo dentro la tina giudicarei più ispediente; e molto meglio il portar l'vua di longo sotto il torchio, e premerla à tutto potere, ch'oltre, che più vino se ne cauarà in questa foggia, riuscirà non meno dolce, e più potente, e stomacale.

In Delfinato, vsano altro modo di far impassir l'vue, e ciò sopra l'istessa pianta. Quando le scorgono ben mature, ò in procinto di esserlo, si mandano huomini prattichi nelle vigne, i quali pigliano i tralci, e rami più carichi di racemi, e della miglior sorte, e con mano li van gagliardamente storcendo, acciò più non riceuino nutrimento, ne vigore dalla sterpe. E così ve li lasciano alla pianta attaccati otto ò diece giorni, esposti al sole, & all'-

aria

aria della notte, & alla brina ancora; la quale quanto più vi dà, tanto migliori li rende. Li tagliano poi, e portano nella tina: Oue pistati, il vino, che se ne caua riesce al pari di quello della paglia dolce, buono, e stomacale. I Delfinenghi lo chiamano nella lingua loro *Vin tortu*. A me però pare più facile, e da mali tempi più sicuro coglier l'vua quando fà bello, e metterla maturar sopra la paglia.

E perche non sempre, ne à tutti vien commodo di far, ò l'vno, ò l'altro, ho pensata, e ritrouata vn'altra maniera di far vini, che riusciranno maturi in più breue tempo, e con manco fatica. Io metto tanta quantità d'vue in vna tina, che possa render quattro carrate di vino. Le faccio pistar ben bene: le lascio bolir quattro, ò cinque giorni: poi ne cauo il vino, e quello incontanente in altra tina di simile grandezza ripongo: e di nuouo pigliando altre vue scielte le fo pistar ben bene, e di esse riempio questa seconda tina, doue ho riposto il vino dalla prima cauato; e ve lo lascio dentro sino à tanto, che vi si chiarisca; & all'hora con diligenza lo metto dentro i vasselli ne' quali si conserua bene, e riesce piccante, & buono in tutta perfettione.

Del

Del vin del Gallo: del modo di farlo: e come ad imitation di quello se ne può far altro migliore.
Cap. XI.



L Gallo nelle giornate sue dell'Agricoltura, trattando diffusamente del modo di far i vini, ne mette vno dell'inuentione sua, ch'egli preggia assai. E ben che il libro suo da tutti coloro i quali dell'agricoltura si dilettano sia con molto gusto, & vtilità letto, e studiato: à tal che par souerchio il descriuer quì quello, ch'ogn'vno può veder nell'Autor istesso; nientedimeno per alleggierir la pena à chiunche non l'hauesse à mano, di ricercarla ne restringerò quì in poche parole quanto fà à proposito nostro. Bisogna hauer vna tina della forma, che nella seguente pagina ui uiene rappresentata: larga sotto al fondo piedi tre di diametro, & alta quattro piedi liprandi, che render possa tre carrate di vino più, ò meno, secondo la quantità del vino, che preteudete fare. Voi impirete questa tina d'vua sternita,

che

che ſtata ſia, come detto ſi è, ſopra la terra ſaluo che la ſtagione foſſe peruerſa, & che



di ciò fare nõ haueſti tempo, ne cõmodità: auertirete però di nõ colmarla, ne impir tanto, che nõ vi reſti luogo da metterui quella quantità di acqua, ch'adeſſo diremo: Impita alla debita miſura che l'hauerete, laſciateui ſoggiornare dentro l'vua due, ò tre giorni. Queſti paſſati, fatte entrar dentro huomini gagliardi per piſtarla: e, mentre che la piſtaranno, andate di lungo cauãdo il moſto, ſi perche meglio ſi piſtino, come ancora acciò che coloro che piſtano ſopraprefi dalla vio-

lente fumoſità del moſto non reſtino ſuffocati. Quando giudicarete che ben piſtata ſia, ritornate dentro il moſto, che cauato n'hauete, e tenete vna caldaia piena d'acqua in sù'l foco, e ſubito che bollirà, gettatene tre brente dentro voſtra tina: ciò fatto copritela d'vn largo coperchio d'aſſi à queſto effetto apparecchiato, e con buoni chiodi di ferro attaccatelo ben bene: e così laſciate il tutto bollire per lo ſpacio di quarãt'ott'hore: cauate il vino poi, inuaſellatelo prontamente, che riuſcirà dolce, e piccante, e conſeruarà queſto ſuo dolce tutta la ſeguente primauera, conuertendolo appreſſo in più viuo piccante, e tanto ſuegliato, che da tutti generalmente ſarà tenuto per guſtoſo, e delicato.

Mà, ſe queſto per le due qualità di dolce, e piccante vien laudato, ſon certo, che più lo ſarà quello, ch'io ſon ſolito di far nella mia vigna con artificio & induſtria molto maggiore. Io piglio il Nebiol ſolo, ò, ſe queſto non mi baſta, v'aggiungo del Moſtoſo, & altre vue nere eſquiſite ben mature, ſino alla terza parte. Subito vendemiate io le faccio portar in vna tina d'altezza mediocre, però

che

che render possa due carrate di vino. Et à misura, che si vanno vendemiando dò ordine, che con le mani si schiaccino ne i mastelli, ò sia brente, ò cebri, che diciamo, e che così si gettino dentro la tina: doue in quell'istesso tempo la fò pistare da huomini prattichi. Poi quando vi è tutta quella quantità, che si richiede, io faccio metter dentro due brente e mezza d'acqua, se pur la stagione è buona: e quando s'incontra contraria, cioè humida ò fredda, vna brenta e mezza solamente. Egli è vero, ch'io mi guardo bene di gettar mai tutta quella quantità d'acqua in vn tratto dentro la tina: ma per dar tempo all'vua di superarne la frigidità, io la vi metto in quattro volte: come sarebbe à dire, se l'hauerò fatta pistare la mattina, all'hora stessa, faccio spandere sopra la quarta parte dell'acqua, che vi và posta: & altrotanto sei hore appresso ve ne fo gettare, continuando di sei in sei hore fin à quattro volte. Et acciò, che più adagio, e più egualmente l'acqua si diffonda dentro la tina, do ordine, che in mezzo di essa sopra le vue si ponga boccone, e riuolto vn gran bacino di rame, ò di legno,

& che i portatori vuotino le brente loro piene d'acqua à piombo ſopra quel bacino, il quale ſendo così riuolto frange l'acqua, e la ſpruzza d'ogni banda in guiſa di pioggia. Laſcio poi ſtar e vino & acqua inſieme vintiquattr'hore dentro la tina, & à pena aſpetto che la rappa s'inalzi, ch'io ſubito ne faccio cauar il vino, & inuaſarlo, coprendo il bottale, al ſolito, con vna ſcudella, acciò che poſſa alquanto, mà non à fatto, sfogarſi. La rappa ch'auanza, la faccio torciar ben bene, e ne metto il vino in altro bottale, qual rieſce buono, e gentile. Quanto al primo, quello ſolo ſtimarà la bontà ſua, chi ne haurà prouato: perche mantiene il dolce, & picca con tanta delicatezza la lingua, che ſuegliarebbe vn mezzo morto. Auertirà però ogn'vno chi vorrà farne di queſta ſorte, che biſogna vn meſe dopò inuaſato, cauarlo dalla ſua botte, & leuargli la feccia con diligenza: & vn'altro meſe appreſſo, che ſarà verſo il Natale, trauaſarlo vn'altra volta, e non più: Impiendolo ſempre affatto, quando ſi tramuta, maſſime queſta vltima, & dell'iſteſſo vino: Del quale conſeruarete vn barrale, ò piccolo bottalino eſpreſſamente per

queſto

questo effetto. Lo turarete poi ben bene, & ne beuerete quando vi piacerà, che miglior lo trouarete al gusto che non potrei lodaruelo giamai con parole.

Delle Crespie, e modo di farle con acqua, & senza. Cap. XII.



VTTE le Crespie sono diletteuolissime al gusto per l'acutezza del picante con la soauità del dolce meschiata: E credo che così sia chiamata, perche beuendola fà crespare le ciglia, e come grinciare la fronte dal mordicante, e viuo sentimento che la lingua ne riceue. Ne sono di sorti diuerse, come anco le maniere di farle. Si riducono però à due: perche si fanno ò con acqua, ò senza. Le vere Crespie si fanno con acqua; e questa è l'ordinaria, e più commune regola. Si piglia vn bottale d'vna carrata di misura, che sono dieci brente nostrali. Dentro se ne mettono quattro di buon vin vecchio, & altre tante di mosto dolce, cauato dalla tina dopo pista, subito che s'inalza la rappa.

Sopra

Sopra queste otto brente di vino vecchio, e mosto, se ne mette una de grani d'vua buona, e scielta: Poi sopra il tutto per finir d'impir il bottale, e compir le dieci brente, se ne getta vna d'acqua tepida. Il che fatto, si tura ben bene il bottale: e così si lascia stare sin'al primo freddo: nel qual tempo si potrà comminciar à beuerne, e di là innanzi continuar tutta la Primauera, & parte etiandio della State, che si manterrà buonissimo. Ma chi uorrà meglio ancora conseruarlo, non ui metta acqua nissuna: anzi la vada compensando con aggiungere al vin uecchio & mosto sopradetto, à ciascuno una mezza brenta. Chiudete, e turate il bottale come si è detto, acciò la forza, & i spiriti del uino ui restino concentrati: ne dubitate punto, che non riesca migliore, & di più sicura guardia. Sarà buono ch'i bottali doue farete le crespie habbiano un'uscietto sopra nelle doghe, o dinanzi nel fondo, per maggior commodità di nettarli, e leuarne i grani d'vua quando saranno finite di bere.

Altra maniera, manco uolgare, e più eccellente, è stata da me più uolte prouata. Chi uorrà ualersene, pigli un bottale della tenuta

prescrit-

prescritta, cioè d'una carrata giusta. Mettaui dentro brente sei di buon uin uecchio di quell'anno, e trè di mosto dolce, all'hora dalla tina cauato, subito doppo pista l'vua, e primo mouimento, e leuar che fà della rappa. Poi getti sopra una buona mezza brenta d'vua sgranata, & all'instante una mezza d'acqua un poco tepida. Lo turi bene col suo coccone, & così senza aggiongerui più, (ben che cali) ne acqua, ne uino, lo lasci sino al mese di Marzo, o d'Aprile, ch'all'hora sarà perfettissimo, dolce, e piccante.

Per far una Crespia senza vin uecchio, e senz'acqua, ritenendo sempre l'istessa misura d'una carrata, accioche ogn'vno sappia la proportione, che ui si hà da osseruare, uolendone far minor, o maggior quantità. Porrete dentro il uostro apparecchiato bottale brente sei di uin nouo ben maturo fatto d'vue scernite, ch'habbia bolito sei, ò otto giorni nella tina. Aggiungereui trè brente di mosto dolce tale, che tosto dissi. Sopra l'un e l'altro mettete una mezza brenta d'vua scielta sgranata, e altrotanto d'acqua tepida: Eccoui la Crespia fatta senza uin uecchio. Et, se ui piace

ch'ello

che lo ſia ancor ſenz'acqua, in uece di quella, metteteui del moſto, che non mancarà di reſtar eccellente; benche non ſi può negare, che quel poco d'acqua non u'accreſca molto il piccăte: eſſendo perciò tenuta come generale, e neceſſario ingrediente delle Creſpie.

De' vini ſchiappati, e diuerſe maniere di farli. Cap. XIII.



CORRERANNO fortuna di calar preſto i bottali pieni di buoni uini, & eſquiſiti ſe non ſi prouede alla beuanda della ſeruitù in modo tale, che la libertà di beuerne quanto uorrà, ſalui e riſparmi il poco, che il Patrone per la bocca ſua riſerba. Imperò al trattato de uini eccellenti non ſarà diſdiceuole d'aggiungere come per retroguardia la maniera di far diuerſi uini ſchiappati, gli uni da gli altri alquanto migliori. Et perche tutto l'artificio conſiſte à ſaper ben proportionar la quantità dell'acqua con quella dell'vua, ſi terrà per regola generale, Che delle quattro parti, le trè deuono eſſer d'vua, e la

quarta

quarta d'acqua. Come per essempio, se l'vue poste dentro la tina si giudicaranno poter render trè carrate di uino, metteteui una carrata d'acqua. Lasciatelaui stare due, ò tre giorni. Pistate il tutto poi, & per far miglior pista, cauate quel uino acquato che ne potrà vscire. Rigettatelo sopra, e doppo trè, o quattro giorni, che si sarà scaldato e fortificato con la rappa, cauatelo, e l'inuasarete: che così riuscirà gentile, picante, & si potrà beuer solo, ò ueramente meschiato con i uini grossi, per la fameglia.

Quest'altro modo farà il uino molto migliore. Pigliate trenta brente d'vua buona, e ben matura: ponetela dentro una tina, ò altro vaso di capacità bastante. Lasciatelaui stare cinque, ò sei giorni: cauatene poi fuori il mosto quanto potrà uscire. Mettetelo in altra tina, ò vaso capace. Fate subito pistare con i piedi quell'vua, donde s'è cauato il mosto. Gettate sopra dieci brente d'acqua più ò meno, secondo che và più ò meno matura, & asciutta la vendemia. Se sarà humida una brenta di manco: Se sarà calda una di più. Rigettate dentro la tina quel vin che cauato

n'hauete. Tornate à riccalcar, & repiſtar il tutto inſieme: e così laſciatelo trè, ò quattro giorni. Cauate il vino poi, & inuaſatelo; che io ui prometto ch'altri che ſeruitori ne potranno bere, tanto riuſcirà delicato, e ſano.

Soggiungeremo quì per fine un'altra ricetta gratioſa di far vin cō acqua, facile ad ogn'uno da prouar, e di grandiſſimo utile, quando pur poteſſe continouar tutto l'anno. Pigliate vue ſcielte, e ben mature delle migliori, che da noi ſono ſtate nel principio di queſto trattato deſcritte. Fattele ſgranare in quella quantità, che ui piacerà, mettetele dentro una tina ò bottale; & ſopra ogni dieci brente di detta vua ſgranata, gettatene due d'acqua calda bogliente. Coprite ſubito con un fondo la tina ſi che reſti ben chiuſa d'ogni banda. E ſe ſarà un bottale, turatene ben bene il bucco col coccone: perche queſto baſta, ne vi và altro, ſe non che laſciarui ſtare il vino un poco di tempo, & ſin'à tanto che ſia raffreddato il ſuo calore. D'all'hora in poi, non ſolamente ſi potrà beuer con guſto: anzi, dopo meſſo à mano, biſogna cauarne ogni dì ſin che ſia finito: oſſeruando, che coloro, che l'andaranno à cauare

re portino dell'acqua dentro il boccale, ò altro vaso per gettarla nel bottale innanzi, che se ne caui il vino. Continuando di così fare con discretione moltiplicaranno il vino, e scemaranno la spesa.

Delle misure di cui nel presente trattato s'è seruito l'Autore. Cap. XIIII.


ERCHE dalla diuersità de i pesi, e delle misure nascono equiuochi, & errori grandissimi: & che l'intention mia è, quale fù sempre, di spiegare in questa poca mia opera ogni cosa con tanta intelligenza, e facilità, ch'ogn'vno se ne possa valere alla sicura: hò voluto con queste poche righe breuemente dichiarar le misure delle quali mi son seruito descriuendo hor vna cosa, hora l'altra. Varij sono i piedi; il più communemente in questo paese vsitato, è quello ch'i maestri chiamano Liprando. Contiene dodeci onze, e ciascheduna di esse è di questa lunghezza,
——————————— dalla quale si formarà l'intiera misura del piede: e da quella si verrà

in essatta cognitione delle altezze, e larghezze di sopra proposte per la fabrica, e cõstruttione de' vasi necessarij alla fattura del vino. Le misure de' liquidi, in quanto se ne siamo seruiti, e bisogna ch'intese siano, da chi vuole seruirsi di questa nostra fatica, si riducono alla brenta, alla carrata, e la stagnata. La Brenta di vino di questa Città di Torino, è di stagnate trentadue. La stagnata contiene due boccali, & il boccale di vino pesa communemente libre due, onze quattro nostrali: Si che la brenta uiene a pesar rubi sei: e la Carrata ch'è di brente dieci, si troua pesar à questo conto rubi sessanta. Il che si deue intendere de' vini che communemente si beuono, e portano à vendere ne' mercati; conciosia che li bianchi, chiaretti, grisi & altri più delicati, e spiritosi sempre più leggieri sono, come pe'l contrario i negri, più coperti e corpulenti più greui e pesanti, in vguale misura si ritrouano.



Dei Vasselli, e bottali, & del modo di preparar, & accommodarli, acciò il vino vi si conserui senza pericolo di riuersare, ne pigliar alcuno cattiuo odore. Cap. XV.

INDARNO si prende la pena, e fatica di far i vini esquisiti, e delicati, se li vasselli doue hanno da mettersi, & riserbare, non sono accommodati di maniera, che non vi prendino cattiuo odore, ò sapore. Lasciato in disparte quello, che da tutti si deue fare, cioè risguardare che i bottali sijno ben cerchiati, che non vi siano fessure nelle doghe, meno al fondo; che questo e quelle siano ben sane, non tarlate, ne nodose; solamente proporrò quì per conclusione di questo mio picciolo trattato, il più vero & facile modo, che frà molti prouato sin quì habbi di lauare, & purgare i vasselli, ò sia bottali, tanto noui, come vecchi. Se saranno noui, e di tenuta d'vna carrata, pigliate libre sei di buona calcina, che non sia stata bagnata. Rompetela in piccoli pezzi, si che possino facil-

facilmente per il buco intrar nel bottale. Pigliate poi due secchie d'acqua bogliente, infundetela subito sopra detta calcina, e turate all'instante il buco col coccone ben bene, voltate il bottale quà e là d'ogni banda, acciò che l'acqua con la calcina mescolata più ageuolmente spandere, e stendere si possa in qual si voglia parte di dentro. Continuate a mouerlo così, sin che si raffreddi alquanto: votatelo poi prontamente, e con diligenza lauatelo con acqua commune sin'a tanto, ch'essa ne esca chiara: ne dubitate punto, che questa lauatura non leui l'amaritudine, & ogni cattiua qualità del legno. Questo fatto pigliate della rappa fresca, negra se volete auinar il bottale à vin nero, & bianca se à bianco. Fattela bolire con acqua in vna caldara, e con vn'imbottatore infundetela per il buco di sopra dentro il Vassello. Auertirete però di metter di sopra, o dentro l'imbottatore qualche corbella, acciò che la rappa ui rimanga, e l'acqua sola entri dentro al bottale: il quale subito si turarà ben bene, e s'andarà riuolgendo come s'è detto, sin che cominci a diuentar fredda: all'hora cauatela, e tornate à metterui dentro dell'acqua

fre-

fresca, e lauatelo di nouo sin che resti netto. Finalmente metteteui una piena secchia di vino, uoltatelo come prima: uotatene il vino, poi poneteui una stagnata di buon aceto tepido; e così lasciatelo sin che uorrete metterui il uostro vino nero, ò bianco che sia: ne dubitate punto, che'l uostro bottale non resti netto, e purgato, e con tutto quel buon odore, c'hauer potria se ui fosse stato buon vino dieci anni. E perche quale è il bottale, tale riesce il vino, & che non minor cura hauer si deue di ben conseruar i uecchi bottali, che di francheggiar i noui, finirò con questo utilissimo ricordo per impedire che non piglino ne muffa, ne mal odore quando n'è stato cauato, o beuuto il vino; anzi restino sempre buoni, & sicuri. Cosi dunque, subito ch'il uostro bottale vuoto si ritroua, usate diligenza a nettarlo, & à quest'effetto metteteui dell'acqua dentro: poi pigliate un bastone al quale siano attacate trè catene di ferro lunghe ciascuna un piede commune: ficatelo per il buco insieme con le catene: andatelo girando, e regirando d'intorno, accioche si smoua la feccia che vi è rimasta. Vodatelo poi: tornate à metterui

teruui acqua fresca, & quando ne vscirà chiara dateli vna lauata con vn poco di vino; leuatenelo presto: &, per vltima accócia, se il bottale sarà di vna carrata di tenuta, metteteui dentro vn pien bacino di buon vino: se terrà manco, basterà della mettà. Chiudetelo all'hora col turacciolo ben bene, acciò non suapori ne quinci, ne d'altronde, ch'à questo modo si conseruarà tutto l'anno, e più oltre senza pigliar alcun fiato, ne odore cattiuo. Il che mi pare molto più sicuro di quello, che in questo & altri paesi, massime in Lombardia, pratticar si suole, doue fanno vn'vscietto, nelle doghe, o al fondo de bottali, & subito leuatone, o beuuto il vino, aprono quell'vscietto, ò porticella per nettarli, lasciandoli poi aperti tutto l'anno con perpetuo pericolo di guastarsi per souerchia humidità, per sporcitie che cascar vi ponno, & per altre mile cagioni ch'ogn'vno si può imaginare. Si che meglio sarà di valersi della ricetta da me proposta, per ben conseruare i vini, come anco per farli d'ogni sorte in tutta perfettione.

IL FINE.

Auertimenti generali per le vendemie.

LE leggi della vendemia da gl'Antichi osseruate, e c'hoggi anchora hanno da osseruarsi in questo clima, & altri di simile eleuatione, per far buoni vini, sono queste.

Che non si debbano troppo tosto coglier l'vue: perche si fanno i vini cattiui, e non durabili. Ne anco troppo tardi, perche oltra che si offendono le vigne già di forze risolute, i vini patiscono più, e guastansi à buon'hora.

Che si cominci à vendemiare quãdo rimosso vn'acino, ò come diciamo noi, grano del grappolo molto folto, quel luogo non si riempie delli grani vicini: E quando gustati si conosce, che sono à bastanza maturi.

Che non si vendemi l'vua calda, cioè che prima non habbia hauuto poco, od assai di pioggia.

Che si lasci rasciugare la ruggiada prima di vendemiare.

Che non si vendemij innanzi l'Equinottio; perche prima non si tiene poter essere l'vua perfettamente matura.

Sopra tutto, che si vendemi alla Luna crescente, e già forte: perche le vue, & i vini stessi ne riceuono grandissimo giouamento, come al contrario in Luna scema, diminuiscono ambidue assai di copia, di forza, e di bontà.

TAVOLA DE' CAPITOLI DELLA PRESENTE OPERA.



Modo

Il fine della Tauola.



Al Sig. GIO. BATTISTA CROCE, Sopra il suo vino.

QVEL, che produsse già dolce liquore,
Il buon padre Lieo cotanto amato,
Che fà vaticinar mentre è gustato,
Per te CROCE rinoua il suo valore.
Bacco solo mostrò come l'humore
Tuor si douea da l'vue: Tu mostrato
Il modo hai di formare vn vin pregiato,
Ch'al Nettar toglie il suo diuino honore.

Veggio scender dal Cielo il sommo Gioue,
Con gli altri Dei, de la celeste Corte,
Per gustar teco il pretioso vino:
Tu l'accogli festoso; poi ch'altroue
Trouar non può così felice sorte,
Che beuer nel tuo seggio, entro à TORINO.

Francesco Andreini.